

FILIERA



OLIO D'OLIVA



STRATEGIE

Il neo presidente Unaprol, Granieri, indica le priorità del settore sulle quali è possibile un ampio consenso

Una virata verso un nuovo corso

Fare chiarezza sui dati per poi puntare a rafforzare la redditività degli olivicoltori e dell'industria

Forse è la volta buona. È la conclusione che si deve trarre al termine della chiacchierata con il neo presidente di Unaprol, David Granieri, dalla quale è emersa forte la volontà di confrontarsi per trovare un'ampia convergenza all'interno di tutta la filiera olivicola italiana su alcuni punti cardine che possano far compiere davvero all'olio made in Italy un salto di qualità. Propositi, quelli del neo presidente Unaprol, che sembrano incrociarsi in più punti con le analoghe sollecitazioni che sono venute appena qualche settimana fa (si veda «Agrisole» n. 28/2014) dal nuovo presidente di Assitol (l'associazione delle industrie olearie italiane) Giovanni Zucchi. Insomma riflessioni che lasciano ben sperare sulla possibilità che il settore dell'olio d'oliva in Italia si metta definitivamente alle spalle un lungo periodo di profonde divisioni. «Le contrapposizioni di questi anni – spiega Granieri – sono state agevolate dalla frammentazione. E sotto questo profilo credo che i diktat che via via stanno venendo da Bruxelles e che puntano a rafforzare in particolar modo le organizzazioni di prodotto, possano aiutarci a riorganizzare la rappresentanza e ad

assimilare quelle organizzazioni delle aree più marginali che proprio della frammentazione fanno un baluardo».

Frammentazione non solo nella produzione ma anche nella filiera.

Io ritengo che lo spazio per fare un percorso comune ci sia. Ma bisogna partire da pochi punti chiari. Un primo obiettivo che deve essere comune a tutti è la qualità. E per questo bisogna, attraverso le regole, chiudere con un passato in cui l'olio d'oliva si è guadagnato la fama di «principe delle truffe». Sotto questo aspetto e cioè della lotta alle truffe con l'obiet-

tivo della valorizzazione della qualità abbiamo compiuto di recente alcuni passi avanti. Come le norme antirabocco e quelle sull'etichettatura obbligatoria. Un altro importante passo verrà quando andrà a regime il registro Sian che consentirà di far emergere anche parte della produzione italiana che oggi sfugge alle rendicontazioni.

C'è un sommerso di qualità?

Abbiamo difficoltà nella percezione di cosa davvero si produce in Italia. E questo anche perché chi produce qualità ed emerge finisce per essere assor-

bito all'interno di un sistema che non crea vantaggi ai produttori.

In che senso?

Oggi fatto 100 il valore dell'olio sul mercato appena il 17% finisce ai produttori. E si tratta di troppo poco. Dobbiamo rimodellare questo sistema per dare dignità e trasparenza alle produzioni. Questo è il punto di partenza per dare forza a delle logiche di filiera.

Cosa fare?

Io credo nella possibilità di scommettere sull'emersione del vero made in Italy. Per questo bisogna incrociare i dati catastali che emergono dai fascicoli aziendali e che rappresentano il vero Dna di un'impresa, con i dati sul-

l'olio effettivamente commercializzato come italiano. Da una simile operazione di emersione riteniamo possa migliorare la redditività tanto dei produttori olivicoli quanto dell'industria.

Ci sono spazi per implementare questo percorso?

Io penso alla strada imboccata da grandi imprese come la Barilla che si sono avvicinate al mondo produttivo italiano con accordi di fornitura. Penso che anche nell'olio ci siano industrie con questa stessa sensibilità. Imprese che vogliano fare dell'italianità un proprio segno distintivo. Noi pensiamo di poter aumentare il valore aggiunto nel settore dell'olio d'oliva in sinergia con la grande industria migliorando i margini per tutti gli anelli della filiera. E per noi il punto di incontro è l'italianità, cioè puntare a realizzare bottiglie tricolori che al loro interno abbiano

prodotto tricolore.

Finora tutti i tavoli comuni dall'Alta qualità all'interprofessione sono falliti. Come rimediare?

Sull'Alta qualità noi siamo convinti che questa debba essere «italiana». Cioè non possiamo promuovere con un marchio ad hoc e come un prodotto di Alta Qualità un olio che sia anche in parte straniero. Anche sull'interprofessione la nostra posizione è chiara. Per noi è possibile impegnarsi nell'interprofessione se questa diventa un organismo di rappresentanza non delle teste, ma della Plv e dei territori dove questa Plv è prodotta.

Altro terreno di confronto può essere quello delle «etichette parlanti». Ovvero norme commerciali che consentano di spiegare di più il prodotto rispetto al poco oggi consentito.

Se l'obiettivo è fornire al consumatore informazioni aggiuntive e che ovviamente rispondano al vero noi non siamo solo pienamente d'accordo. Ma la riteniamo prima ancora che un efficace leva di marketing – che, ignoriamo perché, è consentita in altri settori come il vino ma è esclusa nell'olio –, una vera e propria «battaglia di civiltà». •

PAGINA A CURA DI
GIORGIO DELL'OREFICE

© RIPRODUZIONE RISERVATA



EMERGENZA

Xylella, al decollo le misure «firmate» da Mipaaf e Puglia

Si è svolta la scorsa settimana al Mipaaf la riunione per affrontare l'emergenza dell'organismo nocivo «Xylella fastidiosa» che ha colpito la Provincia di Lecce.

Le indagini genetiche hanno confermato che il ceppo identificato a Lecce è da ritenersi una variante atipica della sub-specie pauca, il cui areale di origine è stato individuato in Centro America. Sono state riscontrate infezioni, oltre che sugli olivi, su olandri, mandorli, vinca, e più recentemente, ciliegi, mentre non sono risultate suscettibili vite e agrumi.

La Regione Puglia ha indi-

cato la gran parte della provincia di Lecce «zona infetta»; in tale zona proseguiranno le azioni di monitoraggio e di contenimento della diffusione del batterio a esclusione dell'eradicazione delle piante di olivo. La Regione ha proposto inoltre un cordone sanitario dallo Ionio all'Adriatico per impedire la diffusione a Nord del Salento, costituita da una zona cuscinetto nella quale procedere a incisive azioni di lotta al batterio e ai vettori.

Le misure individuate, formeranno oggetto di ulteriori controlli da parte del Corpo forestale dello Stato e del-

Aperto un nuovo confronto con Bruxelles per attivare il Piano d'azione già presentato alla Ue

L'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e la repressione delle frodi; si è infine deciso, spiega la nota del Mipaaf «di aprire subito una nuova fase di confronto con la Commissione europea per aggiornare e attivare concretamente il Piano d'azione nazionale già presentato alla Commissione Ue».

Le indicazioni fornite dalla Regione Puglia andranno a integrare la proposta di decre-

to allo studio del Mipaaf con il quale verrà dichiarato lo stato di emergenza fitosanitaria.

Il provvedimento oltre all'istituzione di una cabina di regia incaricata di coordinare le varie iniziative, il decreto di emergenza dovrà indicare nel dettaglio le misure da adottare e gli strumenti normativi più opportuni. In secondo luogo dovrà essere definito un piano esecutivo di

intervento che dia attuazione al piano d'azione già trasmesso alla Commissione Ue e che individui gli interventi nazionali aggiuntivi che a loro volta dovranno provvedere all'istituzione di una fascia di salvaguardia tra la zona colpita e le aree adiacenti che invece sono indenni dal batterio. Infine dovranno essere indicate le modalità di finanziamento del piano di intervento attraverso le risorse stanziate dalla legge di stabilità 2014 e dal programma comunitario che va però cofinanziato.

Quanto alle risorse stanziate dalla legge di stabilità 2014 (articolo 1, comma 297

della legge 27 dicembre 2013, n. 147 – Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato), dal Mipaaf hanno precisato che «il decreto ministeriale di riparto dello stanziamento tra le varie misure previste (potenziamento servizio fitosanitario nazionale, emergenza Xylella fastidiosa e controllo sementi Ogm) è stato da tempo emanato e che i fondi per far fronte all'emergenza Xylella, come da indicazione della Regione Puglia, sono destinati all'Arif – Agenzia regionale per le attività irrigue e forestali della Puglia».

STRATEGIE

Dall'inizio degli anni Duemila a oggi il numero degli impianti si è quasi dimezzato: oggi sono 3.760

La rivoluzione dei frantoi italiani

Una razionalizzazione dettata dalla ricerca della qualità ma anche dell'efficienza e minori costi

Con un vero e proprio dimezzamento per quanto riguarda il numero di unità in Italia, il sistema frantoi è cambiato radicalmente negli ultimi anni. Le strutture censite dal sistema telematico Sian (tenuto da Agea) a giugno 2013, sono 3.760, quasi la metà rispetto ai primi anni del secolo. Questo fenomeno di contrazione numerica, secondo l'Associazione italiana frantoiani oleari (Aifo) risponderebbe meglio alle esigenze dell'olivicoltura moderna di creare strutture in grado di lavorare quantità maggiori di olive e di poterlo fare con tecnologie più moderne e una maggiore attenzione agli aspetti qualitativi. «Oggi l'olivicoltura italiana si può dire che sia arrivata a un punto di grande eccellenza – spiega il presidente di Aifo, Piero Gonnelli – ed è in gran parte a questo che si deve la contrazione dei frantoi funzionanti e per questo dobbiamo considerare il dato non come un difetto, perché alla perdita in numeri di strutture si è assistito di contro a grandi investimenti da parte della maggior parte dei frantoiani per potenziare l'efficienza dei loro impianti così da non perdere quantità e al contempo aumentarne la qualità».

In effetti sono sempre di più le strutture che decidono di allargare i propri spazi, investendo negli ultimi ritrovati in tecnologia, per garantire da un lato appunto la qualità del prodotto finito, dall'altro dei tempi di lavorazione inferiori e allo stesso tempo un contenimento dei costi. È così che sta cambiando il sistema di frangitura in Italia dove la fase di lavorazione dell'olio di oliva non presenta una netta separazione tra prima trasformazione (attività legata ai frantoi) e seconda trasformazione, ovvero l'attività di imbottigliamento ormai sempre più spesso integrata all'interno dei frantoi stessi che proprio per questo negli ultimi venti anni si sono sviluppati in maniera molto simile alle cantine vitivinicole. «Come Aifo abbiamo portato avanti un progetto per creare una sorta di task force dei frantoiani – continua Gonnelli – creando un marchio di garanzia anche su questa parte della filiera, fondamentale per la riuscita di un prodotto di eccellenza». Iniziativa questa che valorizzerebbe anche le olive lavorate dai frantoi per conto di terzi che possono così garantire a loro volta la qualità del prodotto finito. Insomma, meno frantoi, ma con maggiore efficienza. •

SUD

In azienda cresce lo spazio per le vendite dirette

Le regioni dell'Italia meridionale hanno il primato per produzione di extravergine e anche per numero di frantoi. Anche in queste aree si è assistito al fenomeno dell'estinzione di molte realtà. In Puglia in particolare, dove da una decina di anni si è passati dalla logica della quantità a quella della qualità. Quali sono le ragioni principali di questa contrazione dei frantoi? «Sicuramente molti impianti sono stati chiusi per non essersi adeguati a normative vigenti, a parametri di sanità – spiega Pantaleo Piccinno, titolare della Masseria Stali, in provincia di Lecce e da poco vicepresidente

La diffusione capillare garantisce lavorazioni in «tempi brevi

dente di Unaprol – ma anche per una selezione naturale legata alla richiesta del consumatore di oggi sempre più improntata alla qualità».

Secondo il produttore pugliese infatti a perdita di unità per la lavorazione delle olive è corrisposto l'aumento di tecnologia e di possibilità di lavorazione dei frantoi che sono rimasti, grazie a investimenti

nel miglioramento della tecnologia degli impianti. «Per quanto mi riguarda – continua Piccinno – ho spostato il frantoio all'interno dell'azienda per garantire più velocità nella lavorazione della materia prima e al contempo per avere minori costi di produzione potendo contare anche su energie rinnovabili».

L'analisi del produttore salentino va oltre. «Non potevamo competere sugli standard quantitativi degli spagnoli – dice Pantaleo Piccinno – per questo ci siamo resi conto che l'unico modo per poter vendere il nostro extravergine era quello di investire sulla qualità

e nonostante la contrazione delle strutture, l'Italia resta leader anche per quanto riguarda i frantoi grazie a una capillarità territoriale che permette la molitura in tempi molto rapidi in seguito alla raccolta». Qualità migliorata quindi. «Venti anni fa in Puglia solo il 3% dell'olio prodotto era extravergine – dice Giovanni Melcarne, da poco presidente del Consorzio di tutela della Dop Terre d'Otranto – oggi la tendenza è invertita e la sensibilità dei produttori è andata oltre al punto di richiedere massima qualità negli impianti di lavorazione».

Da allora quindi un miglioramento degli impianti ha ga-

rantito la possibilità di promuovere la produzione di extravergini di qualità. «Quello che serve adesso è investire nell'educazione al prodotto – prosegue Melcarne – e le nuove strutture sono in grado di permettere anche questo approccio». «Nel mio nuovo frantoio, ma in generale in quasi tutti ormai – spiega ancora il vicepresidente di Unaprol, Pantaleo Piccinno – è stato potenziato lo spazio di degustazione e vendita pensato per il consumatore, perché è da qui che parte la rivoluzione di intendere il frantoio, un po' come è successo già da tempo nelle cantine vitivinicole». •

CENTRO

Solo il 10% delle strutture al passo con i tempi

Non può esistere qualità senza investire in tecnologia. È la filosofia di Giampaolo Sodano che dal 1992 produce extravergine d'oliva a Vetralla, nella Tuscia, e che dal 1999 commercializza in forma diretta in quello che è il frantoio-vetrina dell'azienda. «Io ho fatto due conti – spiega il produttore – e ho contato non più di 300 frantoi in Italia che oggi possono definirsi all'avanguardia rispetto ai tempi che corrono». Un dieci per cento di quelli presenti insomma che sarebbe al passo con i tempi secondo l'imprenditore romano. «Da un lato dobbiamo essere bravi a capire che ormai non si può più puntare

sulla quantità come una volta – aggiunge Sodano – c'è bisogno di guadagnare sulla qualità, pur potendo sfruttare metodi di raccolta e produzione che rendano i costi meno incisivi sul prezzo».

È per questo che da subito l'imprenditore ha avuto l'idea di piantare i primi 7mila olivi per poter meccanizzare la lavorazione. «Si può fare anche in Italia, ma ci sono voluti anni per capirlo – conclude – e oggi paghiamo un ritardo colossale rispetto a realtà diverse dalla nostra, sia dal punto di vista produttivo che dal punto di vista delle politiche del settore».

Per Sodano in sintesi il

frantoio del futuro deve essere moderno e capace di creare prodotti di qualità, questo grazie a investimenti in tecnologia. Il frantoio deve anche essere aperto al consumatore che solo entrando potrà conoscere da vicino l'extravergine di qualità. «È finita l'epoca in cui si puntava alla quantità solo per gli aiuti accoppiati – spiega un produttore umbro famoso nel mondo per i suoi prodotti di qualità, Francesco Gradassi, del frantoio Marfuga di Campello sul Clitumno, in Umbria – oggi per guadagnare sul prodotto occorre non prescindere dalla qualità». È per questo che l'imprenditore in nove anni ha

Nel bilancio d'impresa le quantità contano sempre di meno

cambiato tre impianti di produzione. «E non ci fermiamo qui – continua Gradassi – al punto che in azienda abbiamo tre persone fisse impegnate a sperimentare sulla tecnologia che le aziende costruttrici ci forniscono, ma che solo con la personalizzazione sulla base delle nostre esigenze possiamo migliorare». Anche in Umbria, regione dove opera il frantoio Marfuga, si è

assistito al fenomeno di contrazione delle strutture. «È dovuto a una selezione naturale – ancora il titolare di Marfuga – che lentamente sta dando ragione a chi ha puntato sulla qualità perché l'olivicoltore guadagna su questa, non sui contributi». È d'accordo un vicino di «casa» di Marfuga, Francesco Gaudenzi, dell'omonimo frantoio. «Siamo pronti a investire cifre importanti per ingrandire la linea di produzione per poter garantire frangiture più veloci e di qualità maggiore – spiega l'altro produttore umbro – perché solo questa è la strada che il settore deve perseguire». •

NORD

Un rinascimento nato con la «gelata» del 1985

Quella del Nord Italia rappresenta una olivicoltura in controtendenza rispetto al resto del paese. A fare da spartiacque tra il passato e quello che potrebbe essere chiamato il «risorgimento» del settore, il 1985 con la sua gelata storica che ha rappresentato una sorta di anno zero. «È da questo momento per esempio che abbiamo deciso di ripristinare la Casaliva – spiega Massimo Fia, il direttore di Agririva, una delle cooperative olivicole più importanti nella zona del Garda – e da allora a oggi abbiamo fatto da traino a diversi

Il ruolo del frantoiano in un'area dove i raccolti sono ridotti

frantoi che hanno aperto». Se ne contano in tutto quattro in questa area e tutti caratterizzati da un binomio: ricerca e innovazione. «Abbiamo pochissime quantità e dobbiamo combattere con un clima dolomitico – continua Fia – e per questo abbiamo puntato con il nostro frantoio sulla ricerca, per realizzare pre-raccolte da ana-

lizzare e capire quando è il miglior momento per raccogliere e frangere».

Uno sviluppo della figura del frantoiano che va di pari passo con quella dell'olivicoltore. È il pensiero di Albino Pezzini, presidente dell'Aipo (Associazione interregionale produttori olivicoli) che rappresenta gran parte dei produttori del Nord Est Italia. «In passato l'Italia ha puntato a una maggior produzione di olio, spesso a scapito della qualità finale – dice Pezzini – oggi finalmente ci siamo resi conto, soprattutto nelle nostre zone, dove di quanti-

tà certo non si vive, che l'aspetto qualitativo è fondamentale, anche per andare incontro a una tendenza che va verso l'export e fuori dall'Italia, soprattutto nel Nord Europa, la preparazione del consumatore è sempre più alta».

Il frantoio del futuro? «Non certo quello con le mole di pietra – sottolinea Massimo Fia – ma che investe di continuo in miglioramento del ciclo produttivo, per far questo occorre uno spirito imprenditoriale che non si fermi mai».

Oltre a questo le zone del Nord Italia, dove la coopera-

zione è molto forte, avrebbero bisogno di sensibilizzare l'olivicoltore nell'ottica della qualità e per far questo il frantoio sarà sempre più fondamentale. «È dal frantoio che deve partire il messaggio che anche se un'oliva non ha una resa alta non è detto che si possa guadagnare meno – conclude Fia – e far passare al consumatore il messaggio che i nostri prodotti costano un po' di più perché hanno molto di più di altri». •